

Na sousedské kuchtění do Vozovny můžete přijít spolu s dětmi

13.03.2025

Přípravy na masopustní hody koncem února vrcholily a já jsem si spolu s rodinou zašla do kulturního centra v Hartigově ulici vyzkoušet, jak se tvoří koblížky.



V sále se nás sešlo přibližně dvacet. Každý dostal svou židli, suroviny včetně všech potřebných kuchyňských pomůček byly nachystané u spojených stolů. Na místě na nás čekal taky recept. „V týdnu jsme s kolegyněmi pilně trénovaly a všechny koblížky do posledního kousku se snědly, tak snad budou chutnat i vám,“ vítá nás vedoucí kulturního centra Vozovna Adriana Bielková a my se postupně dáváme do práce.

Postup je jednoduchý. Pro dvě osoby je třeba 220 gramů mouky, šest lžic mléka, jeden prášek do pečiva a čtvrtkilový balíček tvarohu. „Ten z vaničky nedoporučujeme,“ upřesňuje Adriana. Děti mezitím začínají vážit a míchat. „Holky, řekněte mi, až se na váze objeví dvě dvojky a za nimi nula,“ snažím se instruovat dcery, zatímco sypu mouku. Obě pozorně sledují číslíčka naskakující na displeji a právě včas hlásí unisono „dost“.

„Isn't it a bit thin?“ stará se nedaleko stojící tatínek a trochu bezradně míchá vařečkou těsto připomínající svou konzistencí spíš tekutinu. Adriana pohotově reaguje v angličtině a pán má díky její včasné spáse pro sebe i dceru během chvilky nachystané ukázkové těsto, takže se může dát do smažení. Toho se nicméně kvůli dodržení zásad bezpečnosti ujaly organizátorky. Návštěvníci se u nich se svými mísami s těstem řadí do zástupu, nijak dlouho přitom nečekají, trénink je znát. „Klidně si první kousek rozkrojte, jestli je dost usmažený,“ pobízí je druhá organizátorka Elisa Speváková.

I když všechny děti potřebovaly v různé míře občasnou asistenci rodičů, dospělí měli i tak čas si mezi sebou popovídat a seznámit se. „Ty vaše koblížky vypadají jako kačenky. My máme podle mě králíčka Binga a tohle, to bude Flop,“ ukazuje mi s úsměvem vlastní výtvary jedna z přítomných maminek.

Koblížky jsme nakonec mohli obalit ve směsi z cukru a skořice nebo naříznout nožičkem — kvůli ochraně dětí tupým — a naplnit krémem, který Adriana připravila ze šlehačky, tvarohu a klasického i vanilkového cukru. Několik ještě teplých kousků jsme zdlábli na místě, pár jsme si jich odnesli na domácí masopustní hodování. Za mě to byl ideální recept. Žádné zdlouhavé kynutí a komplikované postupy, náročnost zvolená přesně tak akorát, aby to děti bavilo.

„Jak dlouho se projektu sousedského vaření věnujete?“ ptám se pořadatelek. „Začaly jsme na podzim, myslím v říjnu,“ vzpomíná Elisa. „Někdy se vstupenky rozeberou hned, někdy jsou k mání ještě v den akce. Zájemců bylo ale zatím vždycky dost,“ dodává. Třeba v lednu se nakládala zelenina, v polovině února

v rámci masopustních příprav byly na řadě zase šišky s mákem nebo s ořechy.

Pokud by vás podobná akce lákala, sledujte na webu nebo v Radničních novinách program Vozovny. Sousedské vaření a pečení se tu koná pravidelně každý měsíc. Soboty bývají zaměřené na děti, středy jsou spíš pro dospělé. Konkrétně 19. března můžete přijít zjistit, jak se dělá indické pečivo samosa. Vstupenky na aktuální i nadcházející měsíc pořídíte online v síti GoOut. Jejich cena se pohybuje kolem stovky a zahrnuje všechny použité suroviny

Foto: Anna Zítová